



Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Омлет натуральный яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное		180	64,29	14,1	20	7,3	255
Овощи натуральные свежие (помидоры) огурцы грунтовые		60	18,32	0,5	0,1	1,5	8
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,98	0,2		14,1	56
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой		20	1,68	1,3	0,2	8,5	41
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое		10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
Итого			100,02	18,5	28,8	46,6	506
Всего			100,02	18,5	28,8	46,6	506

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	160	64,13	14,1	20	7,3	255
Овощи натуральные свежие (помидоры) огурцы грунтовые	60	18,31	0,5	0,1	1,5	8
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,56	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,43	2,2	0,2	14,3	68
Итого		99,60	18,3	28,8	45,1	500
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	200	22,40	4,7	6,2	14,1	128
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	43,82	16,2	22,5	22,6	346
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,35	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,85	4,3	0,4	28,6	135
Итого		82,87	27,8	29,6	104,2	789
Всего		182,47	46,1	58,4	149,3	1289

Зав. производством (шеф-повар)

С

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	160	72,47	14,1	25,6	7,4	305
Овощи натуральные свежие (помидоры) огурцы грунтовые	60	18,32	0,5	0,1	1,5	8
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,57	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,41	2,2	0,2	14,3	68
Итого		107,96	18,3	34,4	45,2	550
Всего		107,96	18,3	34,4	45,2	550

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано


 Директор
 МБОУ СОШ № 2 г. Торонайск
 /Сырутина Л.С./

МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	160	71,88	14,1	25,6	7,4	305
Овощи натуральные свежие (помидоры) огурцы грунтовые	60	18,46	0,5	0,1	1,5	8
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,60	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
Итого		107,51	18,3	34,4	45,3	549
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	32,72	6,1	9,6	18,1	178
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт	200	48,29	16,2	22,5	22,6	346
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,43	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,83	4,3	0,4	28,6	135
Итого		97,73	29,2	33,1	108,6	841
Всего		205,24	47,5	67,5	153,9	1390

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	160	72,51	14,1	25,6	7,4	305
Овощи натуральные свежие (помидоры) огурцы грунтовые	60	18,32	0,5	0,1	1,5	8
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,58	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,41	2,2	0,2	14,3	68
Итого		108,00	18,3	34,4	45,2	550
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	32,36	6,1	9,6	18,1	178
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	48,33	16,2	22,5	22,6	346
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,36	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,83	4,3	0,4	28,6	135
Итого		97,33	29,2	33	108,2	839
Всего		205,33	47,5	67,4	153,4	1389

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

СВО

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль подсолнечное рафинированное	масло	160	64,34	14,1	20	7,3	255
Овощи натуральные свежие (помидоры) огурцы грунтовые		60	18,31	0,5	0,1	1,5	8
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,98	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		18	1,58	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		28	2,42	2,2	0,2	14,3	68
Итого			99,83	18,3	28,8	45,1	500
Всего			99,83	18,3	28,8	45,1	500

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	27,60	5,6	7,6	17,6	158
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ приправа, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	51,72	14,9	21,2	22,3	329
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	26,50			22	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,28	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,34	4,8	0,4	31,5	149
Итого		113,44	27,1	29,4	104,9	778
Всего		113,44	27,1	29,4	104,9	778

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

род плата 5-11 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	28,58	5,8	7,7	17,8	160
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ приправа, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	51,80	14,9	21,2	22,5	330
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	26,48			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,33	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,28	4,8	0,4	31,5	149
Итого		114,47	27,3	29,5	105,1	780
Всего		114,47	27,3	29,5	105,1	780

Зав. производством (шеф-повар)